KitchenAid®

BEREIDINGSSET VOOR HOLLE, BUISVORMIGE DEEGWAREN
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUCTIONS AND RECIPES

KIT EMPORTE-PIÈCES POUR PÂTES FRAÎCHES
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

RÖHRENNUDELNVORSATZ
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

ACCESSORIO PER LA PASTA CORTA
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

PRENSA PARA PASTA FRESCA
INSTRUCCIONES Y RECETAS

PASTAPRESS
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPPSKRIFTER

PASTAPURISTIN
KÄYTTÖ-JA VALMISTUSOHJEET

PASTAPRESSE
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

PASTA SHAPE PRESS
INSTRUÇÕES E RECEITAS

PASTAPRESSA
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Français



Modèle 5KPEXTA
Kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

Conçu exclusivement pour les robots sur socle KitchenAid®.

Photo pour illustration.

Sommaire

Précautions d'emploi pour l'accessoire du robot sur socle

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard d'un symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :



Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.

AVERTISSEMENT

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

Français

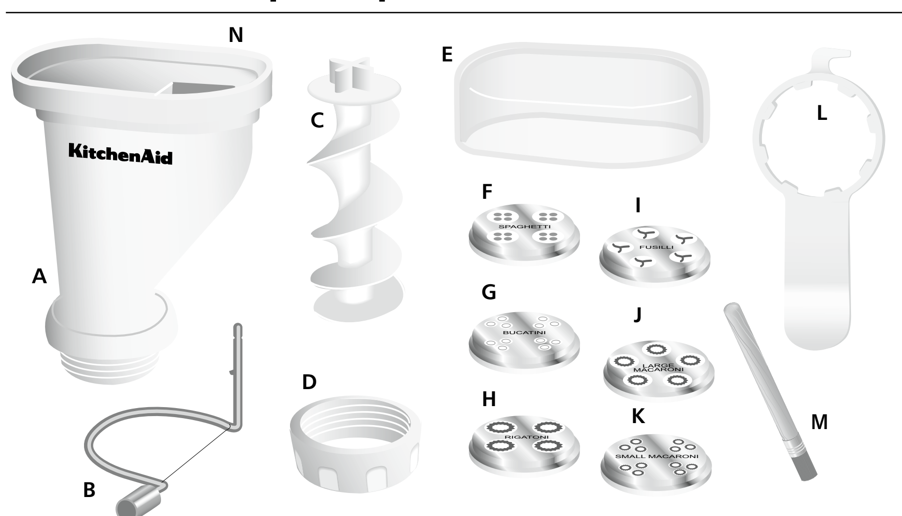
CONSIGNES DE SECURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter les risques d'électrocution, ne placez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Avant de se servir de l'appareil, les personnes ou enfants aux capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou non familiarisés avec le produit, devront apprendre à l'utiliser sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité.
4. Les jeunes enfants doivent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas, avant de le monter ou de le démonter et avant de le nettoyer.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. N'introduisez jamais à la main de la pâte dans l'appareil. Utilisez toujours pour ce faire l'ustensile multi-usage.
8. N'utilisez pas le robot sur socle si le cordon d'alimentation électrique ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez le robot sur socle au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer ou pour un réglage électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. N'utilisez pas le robot sur socle à l'extérieur.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du comptoir.
12. Gardez le cordon éloigné de toute source de chaleur, y compris d'une cuisinière.
13. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

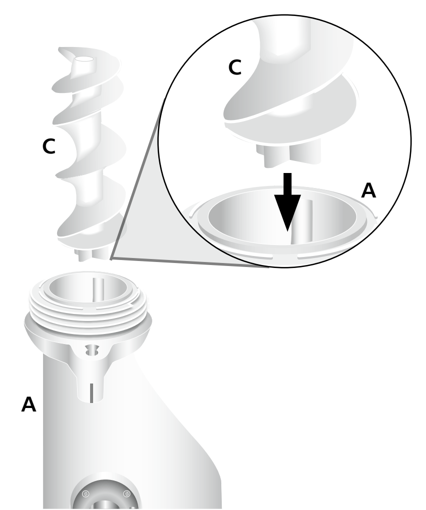
Assemblage du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches



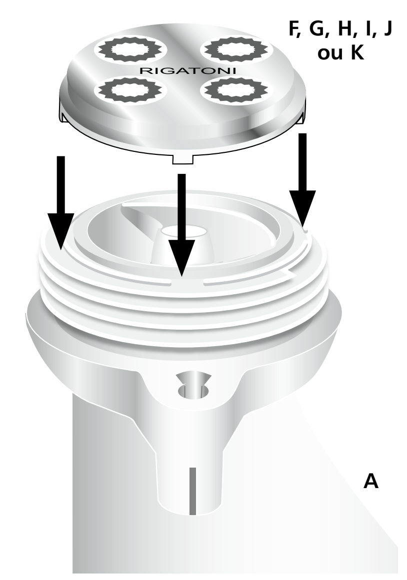
Français

A - Carter
B - Fil coupe-pâte à bras mobile
C - Vis sans fin
D - Bague de serrage
E - Coffret de rangement
F - Emporte-pièce à spaghettis
G - Emporte-pièce à bucatinis
H - Emporte-pièce à rigatonis
I - Emporte-pièce à fusillis
J - Emporte-pièce à gros macaronis
K - Emporte-pièce à petits macaronis
L - Ustensile multi-usage
M - Brosse de nettoyage
N - Trémie

1. Placez le kit à l'envers sur un comptoir ou une table, puis insérez dans le carter (A) la vis sans fin en veillant à faire correspondre l'extrémité avec la croix en relief (C) avec l'encoche prévue à cet effet. Une fois la vis sans fin placée correctement, son bord supérieur sera parfaitement à niveau avec le haut de l'ouverture.



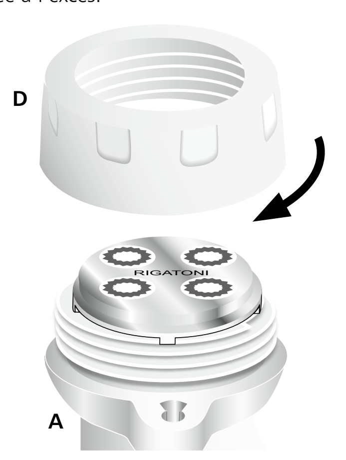
2. Placez l'emporte-pièce de votre choix (F, G, H, I, J ou K) sur l'ouverture de façon que la vis sans fin soit correctement centrée, en faisant correspondre ses taquets avec les encoches du carter.



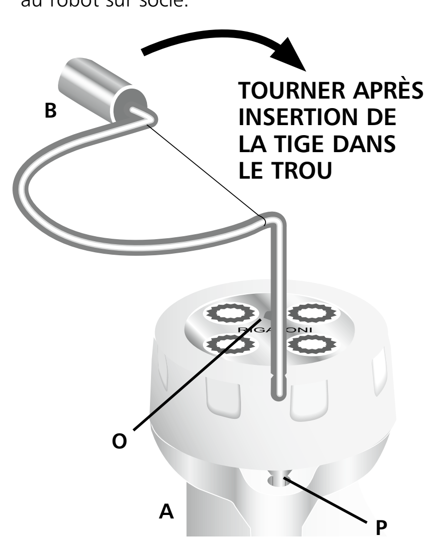
Voir suite page suivante.

Assemblage du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

3. Placez la bague de serrage (D) sur l'emporte-pièce et vissez-la doucement jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée mais pas serrée à l'excès.



4. Pour fixer le coupe-pâtes (B), alignez l'encoche (O) avec le trou situé sur le bord gauche de l'ouverture (P) puis enfoncez la tige métallique comme indiqué. Appuyez jusqu'à ce que le coupe-pâte soit bien en place et faites-le pivoter vers la droite. Le kit emporte-pièces est à présent prêt à être fixé au robot sur socle.



Un ustensile multi-usage (L) muni d'un crochet et d'une clé est fourni. L'extrémité plate s'emploie pour ramener la pâte dans le kit. La clé sert à desserrer la bague afin de l'ôter du kit. Le crochet permet quant à lui de saisir la vis sans fin et de la retirer du carter.



Un coffret de rangement (E) est prévu pour les emporte-pièces (F, G, H, I, J et K).

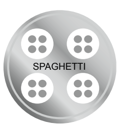
REMARQUE : n'utilisez pas l'ustensile multi-usage (L) pour serrer la bague.

Emporte-pièces

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.



SPAGHETTIS (EMPORTE-PIÈCE F)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 10

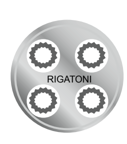
Longueur - environ 24 cm.



BUCATINIS (EMPORTE-PIÈCE G)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 10

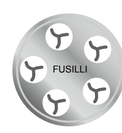
Longueur - environ 24 cm.



RIGATONIS (EMPORTE-PIÈCE H)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 6

Longueur - environ 4 cm.



FUSILLIS (EMPORTE-PIÈCE I)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 2-4

Longueur - 24 cm pour les fusillis traditionnels (longs) ; 4 cm pour les fusillis courts.



GROS MACARONIS (EMPORTE-PIÈCE J)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 6

Longueur - environ 5 cm.



PETITS MACARONIS (EMPORTE-PIÈCE K)

Vitesse de réglage recommandée du robot sur socle : 6

Longueur - environ 4 cm.

Séparation des pâtes fraîches
Séparez les pâtes une fois celles-ci découpées. Les pâtes peuvent être cuites immédiatement. Il est également possible de les faire sécher avant de les cuire. Dans ce cas, les nouilles peuvent être placées sur le séchoir à pâtes KitchenAid® (KPDR) ou disposées en une seule couche sur un torchon placé sur une surface plane. Quant aux pâtes courtes, faites-les sécher sur une surface plane.

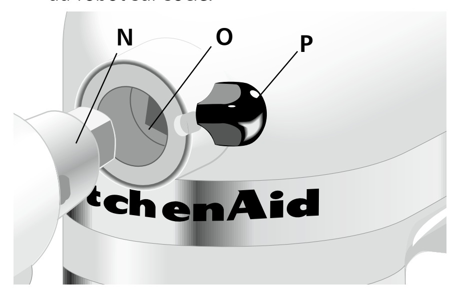
Conservation de pâtes fraîches
Pour conserver des pâtes fraîches, laissez-les sécher à l'air libre pendant une heure, puis enveloppez-les dans un sachet en plastique hermétique et maintenez-les au réfrigérateur au maximum pendant cinq jours. Les nouilles (à l'exception des fusillis) peuvent être enroulées en forme de « nids » avant d'être mises à sécher.

Fixation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

Avant de fixer le kit emporte-pièces, ôtez l'étiquette « Ne pas plonger dans l'eau », et retirez le coffret de rangement de la partie supérieure du carter.

Fixation :

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Dévissez le bouton de serrage (P) du kit (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
4. Retirez le couvercle du mandrin.
5. Insérez l'arbre (N) dans le mandrin (O) en vous assurant que l'arbre de commande du kit s'emboîte dans la douille carrée du mandrin.
6. Il peut être nécessaire de faire pivoter le kit vers l'avant et l'arrière. Lorsque le kit est correctement placé, la broche du carter s'emboîte naturellement dans l'encoche située sur l'anneau du mandrin.
7. Vissez le bouton de serrage en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le kit soit complètement fixé au robot sur socle.



Français

Utilisation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

⚠ AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Servez-vous toujours de l'ustensile multi-usage.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

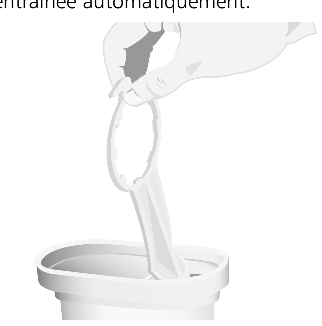
Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Réglez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle entre 6 et 10, en fonction du type de pâtes et de vos préférences. Pour des résultats optimaux, la vitesse maximale pour la confection des fusillis est de 6. Pour les pâtes très courtes, nous recommandons de sélectionner des vitesses inférieures, tandis que les pâtes longues, telles que les spaghettis, permettent des vitesses plus élevées.
2. Introduisez lentement une petite noix de pâte dans la trémie ; celle-ci doit être entraînée automatiquement. Attendez que la vis sans fin soit visible avant d'insérer la boule de pâte suivante. Répétez l'opération.

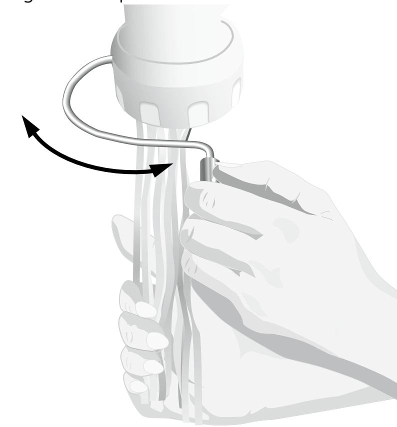


3. Utilisez l'ustensile multi-usage pour réintroduire la pâte uniquement si cette dernière est coincée dans la trémie et n'est plus entraînée automatiquement.



Utilisation du kit emporte-pièces pour pâtes fraîches

4. Utilisez le fil coupe-pâte à bras mobile pour sectionner la pâte à la longueur souhaitée au moment où elle sort de l'emporte-pièce. Consultez la page 6 pour connaître les longueurs de pâtes recommandées.



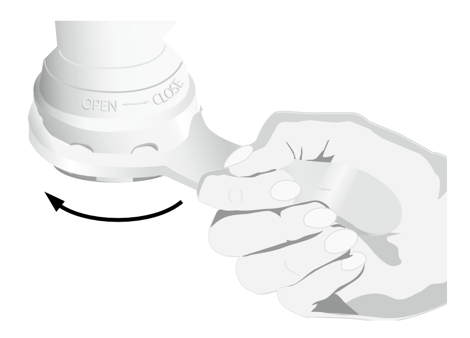
5. Séparez les pâtes comme décrit à la page 6.

Changement des emporte-pièces :

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Ôtez le kit emporte-pièces du robot sur socle.
4. Retirez le coupe-pâte, la bague de serrage, la vis sans fin puis débarrassez le carter des résidus de pâte.
5. Réassemblez le kit emporte-pièces en suivant les instructions fournies à la page 5.

Retrait de la bague de serrage :

1. Si la bague est trop serrée pour la retirer à la main, glissez la clé autour des rainures.
2. Faites tourner la bague dans la direction indiquée par la flèche vers « OPEN » (Ouvrir).



REMARQUE : n'utilisez pas la clé de l'ustensile multi-usage (L) pour fixer la bague de serrage au carter, sans quoi vous risquez d'endommager le kit emporte-pièces.

REMARQUE : lorsque vous utilisez le kit emporte-pièces, ne portez ni écharpe, ni cravate, ni collier long, et si vous avez de longs cheveux, attachez-les.

Français

Entretien et nettoyage

Nettoyage :

1. Positionnez le bouton de contrôle de vitesse du robot sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le robot sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Désassemblez entièrement le kit emporte-pièces.
4. Utilisez l'ustensile multi-usage pour desserrer la bague de serrage. Au moyen du crochet, saisissez la vis sans fin et retirez-la du carter.



5. Laissez sécher les résidus de pâte sur les emporte-pièces pendant une nuit avant le nettoyage. Retirez entièrement la pâte sèche au moyen de la brosse de nettoyage. Éliminez les derniers résidus à l'aide d'un pic à brochette en bois ou d'un cure-dent. N'utilisez jamais d'objet en métal pour ce faire, et ne placez jamais les emporte-pièces au lave-vaisselle.
6. La vis sans fin, la bague de serrage, l'ustensile multi-usage et le coffret de rangement peuvent aller au lave-vaisselle.

REMARQUE : ne passez jamais le carter ou les emporte-pièces au lave-vaisselle et ne les plongez en aucun cas dans l'eau ni dans tout autre liquide.

REMARQUE : ces accessoires sont conçus pour être utilisés avec de la pâte fraîche uniquement. Pour éviter d'endommager votre kit emporte-pièces, n'y insérez jamais autre chose que de la pâte.

Conseils de préparation de la pâte

REMARQUE : après avoir produit 900 g de pâte, veillez à laisser le robot sur socle au repos pendant au moins une heure.

Pâte

- Apprendre à réaliser des pâtes fraîches maison n'est qu'une question de pratique. Les novices devront peut-être s'y reprendre à quelques reprises avant de se sentir à l'aise. Nous vous recommandons pour cela de suivre la recette traditionnelle de pâte aux œufs, décrite à la page 11.
- Un faible rapport entre la quantité de liquide et de farine permet d'obtenir une pâte ferme et épaisse, mais facilement malléable. Il est très important de respecter les proportions des ingrédients pour donner la consistance adéquate à la pâte : si cette dernière est trop humide ou trop sèche, elle sera difficile à travailler. Pour vous aider à obtenir des résultats optimaux, les recettes décrites dans cette brochure recommandent l'utilisation de farine tamisée. Pour tamiser la farine, procédez comme suit : placez une tasse à mesurer bien sèche sur une grande feuille de papier paraffinée et maintenez le tamis juste au-dessus de celle-ci, à proximité de la tasse. Versez la farine dans le tamis et secouez lentement jusqu'à ce que la farine dépasse le bord supérieur de la tasse. À l'aide du bord plat d'une spatule, éliminez l'excès de farine de la tasse à mesurer.
- Il peut arriver qu'après le malaxage initial de la pâte à l'aide du batteur plat, des fragments non homogènes demeurent dans le bol. Ceux-ci seront correctement incorporés lors des phases de pétrissage par le robot et à la main, qui raffermiront la pâte et lui donneront une texture plus uniforme.
- De nombreux facteurs, tels que l'humidité, la marque de la farine utilisée et le calibre des œufs, peuvent influer sur la consistance de la pâte. Pour éviter que votre pâte ne soit trop humide, n'utilisez que la farine tamisée et les œufs pour le malaxage initial. Vérifiez si le mélange a la bonne consistance en pinçant une petite quantité de pâte entre les doigts après le malaxage à l'aide du batteur plat. La pâte doit rester compacte et ne pas coller aux doigts. En cas de besoin, vous pourrez ajouter une petite quantité d'eau ou de farine pour obtenir la consistance adéquate.
- Si vous constatez que la pâte obtenue est trop humide ou trop collante pour pouvoir passer au travers de l'emporte-pièce, il suffit de saupoudrer ou d'ajouter de la farine à la préparation avant de la placer dans le réceptacle.

Utilisation du kit emporte-pièces et du robot sur socle KitchenAid®

- Les nouilles longues et les macaronis ont tendance à onduler dans différentes directions à la sortie de l'emporte-pièce. Vous pouvez retirer les 25 premiers centimètres « en dentelle » et les remettre dans la trémie. Au départ, la pâte sort lentement, puis plus vite à mesure que la quantité de pâtes produites augmente.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.

- Séparez les pâtes une fois celles-ci découpées. Placez un groupe de nouilles sur un torchon posé sur une surface plane en prenant soin de les écarter des bords des lamelles les plus sèches. Disposez-les en une seule couche et faites-les sécher. Les pâtes longues peuvent être placées sur un séchoir à pâtes KitchenAid® (KPDR).
- Les pâtes fraîches maison ne réagissent pas de la même façon que les pâtes vendues en magasin. Les nouilles ont tendance à se plier pendant leur séchage et sont plus fragiles, c'est pourquoi elles doivent être manipulées avec le plus grand soin avant la cuisson.

Conservation de pâtes fraîches

- Les pâtes sèches se conservent presque indéfiniment à condition d'être placées dans un récipient en plastique ou en verre hermétique et toujours dans un endroit frais et à l'abri de la lumière. En revanche, les pâtes au blé complet sèches ont une durée de conservation limitée, d'un mois au maximum, après quoi elles risquent de devenir rances.
- Pour conserver des pâtes fraîches, laissez-les sécher à l'air libre pendant une heure, puis enveloppez-les dans un sachet en plastique hermétique et maintenez-les au réfrigérateur au maximum pendant cinq jours. Si vous souhaitez les congeler, placez-les dans un double sachet en plastique : vous pourrez ainsi les conserver au congélateur pendant quatre mois. Au moment de la consommation, ne décongelez pas les pâtes mais plongez-les directement dans l'eau bouillante.

Cuisson des pâtes

Ajoutez 10 ml (deux cuillères à café) de sel et 15 ml (une cuillère à soupe) d'huile (facultatif) à 5,7 litres d'eau bouillante. Plongez-y graduellement les pâtes et laissez-les cuire dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient « al dente », c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elles croquent légèrement sous la dent. Les pâtes flottent à la surface de l'eau pendant la cuisson : il est donc nécessaire de bien les mélanger de temps en temps pour qu'elles continuent à cuire uniformément. Égouttez-les dans une passoire.

- Pâtes sèches : sept minutes
- Pâtes fraîches : de deux à cinq minutes en fonction de leur épaisseur

Recette traditionnelle de pâtes aux œufs

1 œuf par 100 g de farine blanche type 00 (ou 45 selon la classification)

1 pincée de sel

Huile d'olive (facultative, à utiliser si les pâtes sont trop sèches)

Versez la farine blanche dans le bol du robot sur socle. Fixez le bol et le batteur plat. Réglez la vitesse sur « 2 » et ajoutez graduellement les œufs et la pincée de sel. Mélangez pendant 30 secondes. Arrêtez le robot sur socle et remplacez le batteur plat par le crochet pétrisseur. Choisissez la vitesse 2 et pétrissez jusqu'à ce que la pâte aie une consistance élastique.

Si la pâte est trop sèche, ajoutez-y un peu d'huile d'olive pendant le pétrissage.

Retirez le mélange du bol et pétrissez-le à la main pendant 30 secondes à une minute.

AVERTISSEMENT

Danger d'empoisonnement alimentaire

Ne laissez jamais de nourriture contenant des ingrédients périssables tels que des œufs, des produits laitiers ou de la viande hors du réfrigérateur pendant plus d'une heure, sous peine de vomissements, d'empoisonnement alimentaire ou d'autres problèmes de santé.

Formez des petites noix de pâte, placez-les dans la trémie, fixez l'emporte-pièce de la forme souhaitée et lancez la procédure de production. Séparez les pâtes et faites-les sécher comme il convient, puis suivez les instructions de cuisson décrites plus haut.

Petits macaronis aux courgettes et aux scampis

Pour quatre portions :

1 gousse d'ail
1 échalote
1 grande courgette
300 g de scampis
2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
500 g de petits macaronis
Persil finement haché

Préparation :

Faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu doux dans une poêle antiadhésive.

Hachez très finement l'ail et l'échalote et faites-les frémir dans l'huile d'olive chaude.

Coupez en petits dés la courgette et ajoutez ceux-ci à l'échalote et l'ail. Laissez mijoter le tout jusqu'à ce que la courgette soit réduite en pulpe.

Assaisonnez de sel et de poivre.

Faites bouillir les macaronis dans l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient cuits al dente.

Ajoutez les scampis à la purée de courgettes. Mélangez et laissez mijoter.

Égouttez les pâtes et ajoutez-y la préparation aux scampis et à la courgette. Mélangez correctement le tout.

Servez en parsemant de persil finement haché.

Français

Penne all'arrabbiata (gros macaronis)

Pour quatre portions :

2 gousses d'ail frais
3 piments rouges secs entiers (peperoncini)
1 boîte (environ 200 g) de tomates concassées
Petites olives noires (4 ou 5), en guise de garniture
2 ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre
500 g de penne rigate
Une poignée de pecorino râpé (fromage de brebis italien à pâte dure)

Préparation :

Faites chauffer un peu d'huile d'olive à feu doux dans une poêle antiadhésive.

Ajoutez les gousses d'ail et faites-les frire dans l'huile d'olive chaude.

Versez les tomates concassées. Assaisonnez de sel et de poivre.

Ajoutez les trois piments secs dans la sauce et mélangez, puis ajoutez les olives.

Laissez mijoter pendant 20 minutes environ, à feu doux.

Pendant ce temps, faites bouillir les pâtes dans l'eau salée jusqu'à ce que leur cuisson soit al dente.

Égouttez les pâtes et ajoutez-y immédiatement la sauce chaude Servez avec le pecorino râpé.

Bucatinis à l'ail, à l'huile d'olive et au piment

Pour quatre portions :

5 *ou 6 cuillères à soupe d'huile d'olive*
5 *gousses d'ail (pelées)*
2 *piments rouges secs (peperoncini)*
ou
piment sous forme d'épice (selon le goût)
Une poignée de pecorino râpé (fromage de brebis italien à pâte dure)
500 *g de bucatinis*

Préparation :

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive.

Hachez finement les gousses d'ail et versez-les dans l'huile d'olive.

Faites frémir l'ail. L'ail doit dégager son parfum, mails il est important de ne pas le laisser brûler.

Ajoutez les peperoncini secs ou le piment (vous pouvez relever le plat à votre goût).

Laissez le tout frire légèrement et, entre-temps, faites bouillir de l'eau.

Plongez les bucatinis dans l'eau bouillante et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient al dente, puis égouttez-les immédiatement.

Mélangez les bucatinis avec l'ail et la préparation aux peperoncini ou au piment.

Servez immédiatement et parsemez d'une poignée de pecorino râpé.

CONSEIL : vous pouvez ajouter de la panure aux pâtes chaudes pour y ajouter du croustillant. Il est préférable d'utiliser de la mie de pain blanc datant de plusieurs jours. Pour que la panure soit bien croquante, faites-la frire dans de l'huile chaude après y avoir ajouté de l'ail.

Rigatonis au thon

Pour quatre portions :

1 *grande boîte (environ 100 g) de thon à l'huile d'olive*
1 *botte d'oignon frais de saison*
1 *paquet de tomates cerise*
700 *g de passata (pulpe de tomates tamisée, achetée en magasin)*
1 *gros brin de persil finement haché*
Ciboulette finement hachée
2 *ou 3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
500 *g de rigatonis*

Préparation :

Faites chauffer de l'huile d'olive dans une casserole. Hachez finement l'oignon frais. Coupez les tomates cerise en deux et versez celles-ci, ainsi que l'oignon, dans l'huile chaude. Laissez mijoter doucement.

Ajoutez ensuite la purée de tomates et laissez épaissir. Assaisonnez de sel et de poivre.

Laissez cuire la sauce à feu doux pendant environ 15 minutes, afin que les tomates ramollissent.

Égouttez le thon et réservez l'huile d'olive. Ajoutez le thon à la sauce tomate. Ensuite, versez-y une partie de l'huile réservée pour que la saveur du thon soit plus prononcée.

Pendant ce temps, faites cuire les rigatonis dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Égouttez les pâtes.

Mélangez-les immédiatement à la sauce au thon.

Décorez vos plats avec l'échalote et le persil finement hachés.

CONSEIL : il est conseillé d'utiliser du thon à l'huile et non du thon en saumure ou au naturel.

Garantie pour l’accessoire du robot sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	**KitchenAid prend à sa charge :**	**KitchenAid ne prend pas en charge :**
Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat. Vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale, sous réserve de faire la preuve du vice caché. Si vous vous adressez aux tribunaux vous devez le faire dans un délai de deux ans à compter de la découverte du défaut caché (art. 1648 du Code Civil). En outre, la recherche d’une solution amiable n’interrompt pas le délai de deux ans de l’article 1648 du Code Civil. Enfin, les garanties ci-dessus sont distinctes de la garantie légale de non-conformité à la charge de votre distributeur et de la garantie conventionnelle qu’il peut vous offrir.	Le coût des pièces de rechange et de la main d’œuvre nécessaires à la réparation pour corriger des défauts de matériel ou d’exécution. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.	A. Les réparations dues à l’utilisation du kit emporte-pièces pour tout autre usage que la préparation normale d’aliments. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.

KITCHENAID DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR TOUS DOMMAGES INDIRECTS.

Centres de service après-vente

Toutes les réparations doivent être effectuées localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid.
Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Français

Service clientèle

N° vert gratuit pour la France :
Composez le 0800 600120

N° vert gratuit pour la Belgique :
Composez le 0800 93285

N° vert gratuit pour le Grand-Duché Du Luxembourg :
Composez le 800 23122

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.be

Pour la Suisse :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG
Tel : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Français



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

(5809AdZw1108)